

Schwarzwälder Kirschtorte: AB-Übung

A) *Lesen Sie die deutschsprachigen Teile des Rezepts hoch und versuchen Sie sie ins Finnische zu übersetzen. Ihr Partner/Ihre Partnerin hilft dazu. Sie fangen an.*

1. Für den Biskuitboden 6 Eier mit Zucker und 6EL Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät etwa 5 Minuten auf höchster Stufe schlagen, bis die Masse ihr Volumen etwa verdoppelt hat.
2. Sekoita jauhot, maissitärkkelys, kaakaojauhe ja leivinjauhe kulhossa.
3. Mehlgemisch mit einem Sieb nach und nach zur Eiermasse sieben und zwischendurch vorsichtig unterheben.
4. Esilämmitä uuni 180 asteeseen (kiertoilmauuni 160 astetta).
5. Den Boden einer Springform einfetten und leicht bemehlen.
6. Kaada sokerikakkutaikina [vuokaan] ja levitä tasaiseksi.
7. Im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen.
8. Anna viilentyä kokonaan.
9. Für die Füllung Schattenmorellen über einem Sieb abgießen, dabei den Saft auffangen.
10. Sekoita tärkkelys kahteen ruokalusikalliseen mehua.
11. Den restlichen Kirschsaff aufkochen und die Speisestärke-Kirschsaff-Masse mit einrühren.
12. Anna kiehahtaa nopeasti sekoittamisen aikana ja poista sitten heti liedeltä.
13. 16 Schattenmorellen für die Deko beiseite legen.
14. Sekoita loput hapankirsikat maissitärkkelys-kirsikkaseokseen.
15. Tortenboden zweimal durchschneiden, sodass drei Böden entstehen.
16. Tiputtele ensimmäiseen kolme ruokalusikallista kirsikkaviinaa.
17. Kirschmasse vollständig darauf verteilen und glatt streichen.
18. Anna viilentyä.
19. Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen.
20. Sivele lusikalla noin 3 ruokalusikallista kermaa ohuesti kirsikkamassan päälle.
21. Etwa 4EL der Sahne in einen Spritzbeutel geben und beiseite legen.
22. Laita toinen pohja päälle kevyesti painaen.
23. Wieder 3EL Kirschwasser auf den Boden träufeln, etwa die Hälfte der restlichen Sahne auf den Boden streichen.
24. Laita viimeinen kakkupala päälle, kostuta lopulla kirsikkaviinalla ja päällystä kakku lopulla kermalla.
25. Mit dem Spritzbeutel 16 Sahnetuffs auf die Torte spritzen.
26. Aseta kirsikat päälle ja koristele päällinen ja reunat suklaalastuilla. Pidä kylmässä tarjoiluun asti.

Schwarzwälder Kirschtorte: AB-Übung

B) Lesen Sie die deutschsprachigen Teile des Rezepts laut und versuchen Sie die ins Finnische zu übersetzen. Ihr Partner/Ihre Partnerin hilft dazu. Ihr Partner/Ihre Partnerin fängt an.

1. Laita kulhoon sokerikakkupohjaa varten 6 kananmunaa, sokeria ja 6 ruokalusikkaa vettä ja vatkaa sähkövatkaimella kovimmalla teholla noin 5 min., kunnes taikinan tilavuus on suunnilleen kaksinkertaistunut.
2. Mehl, Speisestärke, Kakaopulver und Backpulver in einer Schüssel vermischen.
3. Lisää jauhoseos siivilän kanssa vähitellen kananmunaseokseen ja sekoita välillä varovasti.
4. Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.
5. Voitele irtopohjavuoran pohja ja jauhota kevyesti.
6. Die Biskuitmasse hineingeben und glatt streichen.
7. Paista esilämmitetyssä uunissa noin 20 minuuttia.
8. Vollständig auskühlen lassen.
9. Valuta hapankirsikat siivilän läpi ja ota samalla mehu talteen.
10. Stärke mit 2EL vom Saft anrühren.
11. Kiehauta loput kirsikkamehusta ja sekoita joukkoon maissitärkkelys-kirsikkamehusekoitus.
12. Kurz unter Rühren aufkochen lassen, dann direkt vom Herd nehmen.
13. Laita 16 hapankirsikkaa sivuun koristelua varten.
14. Die restlichen Schattenmorellen unter die Speisestärke-Kirschmasse heben.
15. Leikkaa kakkupohja kahdesti siten, että muodostuu kolme pohjaa.
16. Auf den ersten 3EL Kirschwasser träufeln.
17. Kaada kirsikkaseos kokonaan sen päälle ja levitä tasaiseksi.
18. Abkühlen lassen.
19. Vatkaa kerma, sokeri ja kermanjäykiste paksuksi.
20. Mit einem Löffel etwa 3EL Sahne dünn auf die Kirschmasse streichen.
21. Laita noin 4 ruokalusikkaa kermaa pursottimeen ja pistä sivuun.
22. Zweiten Boden darauf legen, leicht andrücken.
23. Tiputtele jälleen 3 ruokalusikkaa kirsikkaviinaa pohjan päälle ja levitä sen päälle noin puolet jäljellä olevasta kermasta.
24. Letzten Biskuitboden auflegen, mit dem restlichen Kirschwasser tränken, dann mit der restlichen Sahne die Torte verkleiden.
25. Pursota kakun päälle pursottimella 16 kermanokarettia.
26. Die Kirschen obenauf setzen und mit der Raspelschokolade die Oberfläche und den Rand bestreuen. Bis zum Servieren kalt stellen.